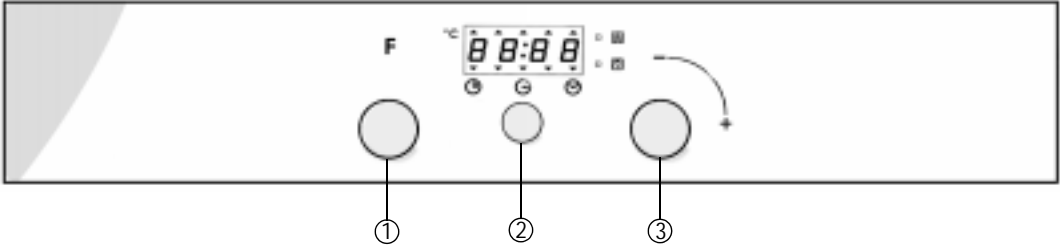


ACCESORIOS

- Rejilla
- Bandeja para grasas
- Paneles catalíticos

TABLA DE FUNCIONES DEL HORNO

| Símbolo de función | Función | Temperatura/nivel preseleccionados | Descripción de la función (ver detalles en el manual de instrucciones) |
|--------------------|----------------------------------|------------------------------------|--|
| 0 | HORNO APAGADO | - | - |
| | LUZ DEL HORNO | - | Para encender la luz del horno. |
| | MLTF (Conservación del calor) | 35C | Para mantener una temperatura constante, 35°C o 60°C. |
| | ESTÁTICA | 200C | Para cocinar alimentos en un nivel. Precalentamiento. |
| | REPOSTERÍA (Estática+Ventilador) | 175C | Para cocinar en dos niveles, a la misma temperatura. |
| | VENTILADOR | 160C | Para cocinar en más de un nivel, a la misma temperatura. |
| | TURBOVENTILADOR | 160C | Para cocinar: tartas de fruta grandes, verduras y hortalizas rellenas, timbales, aves. |
| | PARILLA | 3 | Para asar trozos pequeños de carne, para tostar pan, etc... |
| | TURBOGRILL (Parrilla+Ventilador) | 3 | Para asar cortes grandes de carne. |
| | PROGRAMA | P1 | Para hornear pizzas, pan, tortas. |



Mandos simétricos

- Para usar este tipo de mando, haga presión en el centro.
- Gire el mando a la posición deseada.
- Una vez terminada la cocción, vuelva a girar el mando a la posición marcada por "0" y púselo nuevamente para recuperar la selección inicial.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DEL HORNO
















Cuando el horno se conecta por primera vez a la red eléctrica, o se vuelve a conectar después de un corte de electricidad, *en el visor aparece "STOP"*.

Para poner en funcionamiento el horno:

- poner el **mando 1** en "0".
- presione el **botón 2**. *En el visor aparece "--:--"*.

PARA UNA DESCRIPCIÓN DEL USO DEL HORNO, CONSULTE LA HOJA DE DESCRIPCIÓN DEL PROGRAMADOR.

TABLAS DE COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS


















| ALIMENTO | Función | Precalenta- miento (10 min.) | Nivel (desde la base) | Tempe- ratura (°C) | Tiempo de cocción (minutos) |
|--|---|------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| CARNE Cordero, Cabrito, Carnero |  | X | 2 | 200 | 60 - 80 |
| |  | X | 2 | 190 | 70 - 90 |
| |  | X | 2 | 190 | 60 - 80 |
| Asado (Termera, Cerdo, Vacuno) (kg. 1) |  | X | 2 | 200 | 70 - 90 |
| |  | - | 2 | 190 | 60 - 80 |
| |  | - | 2 | 190 | 60 - 80 |
| Pollo, Conejo, Pato |  | X | 2 | 200 | 70 - 80 |
| |  | - | 2 | 190 | 60 - 70 |
| |  | - | 2 | 190 | 70 - 80 |
| Pavo (kg. 6) + nivel 3 dorado |  | X | 1 | 200 | 160 - 180 |
| |  | X | 1 | 190 | 150 - 180 |
| |  | X | 1 | 190 | 150 - 180 |
| Ganso (2 Kg) |  | X | 2 | 200 | 120 - 130 |
| |  | X | 2 | 190 | 100 - 120 |
| PESCADO (ENTERO) (1-2 kg) Dorada, Robalo, Atún, Salmón, Trucha |  | X | 2 | 200 | 60 - 70 |
| |  | - | 2 - 3 | 190 | 65 - 75 |
| |  | - | 2 - 3 | 190 | 60 - 70 |
| PESCADO (RODAJAS) (1 kg.) Pez espada, Atún, Salmón, Bacalao |  | X | 2 | 200 | 45 - 55 |
| |  | - | 3 | 190 | 50 - 55 |
| |  | X | 2 | 190 | 45 - 55 |

NOTA: Cuando se cuece la carne usando las funciones con ventilador y las funciones estáticas, también es aconsejable usar la función de dorado (niveles 1 a 3).

| ALIMENTO | Función | Precalenta- miento (10 min.) | Nivel (desde la base) | Tempe- ratura (°C) | Tiempo de cocción (minutos) |
|--|---|------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| VERDURAS Pimientos rellenos |  | X | 2 | 200 | 50 - 60 |
| |  | X | 2 | 190 | 35 - 45 |
| |  | - | 2 | 180 | 55 - 60 |
| |  | - | 2 | 190 | 50 - 60 |
| Tomates rellenos |  | X | 2 | 200 | 50 - 55 |
| |  | - | 2 | 180 | 50 - 60 |
| |  | - | 2 | 190 | 35 - 45 |
| Papas asadas |  | X | 2 | 200 | 40 - 50 |
| |  | - | 2 | 190 | 45 - 50 |
| |  | - | 2 | 190 | 45 - 50 |
| Verduras al gratín (ej. Hinojo, Repollo, Espárragos, Apio) |  | X | 2 | 200 | 35 - 45 |
| |  | - | 3 | 180 | 40 - 50 |
| |  | - | 2 | 190 | 40 - 50 |

| ALIMENTO | Función | Precalenta- miento (10 minutos) | Nivel (desde la base) | Tempe- ratura (°C) | Tiempo de cocción (minutos) |
|--|---|---------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------------|
| DULCES, PASTELES, ETC. Tartas con levadura (bizcochos) |  | X | 2 | 160 | 30 - 40 |
| |  | - | 3 | 150 | 35 - 45 |
| |  | - | 3 | 160 | 30 - 40 |
| Tartas rellenas (con queso) |  | - | 2 | 180 | 90 - 95 |
| |  | - | 2 | 160 | 70 - 80 |
| |  | - | 2 | 170 | 90 - 95 |
| Tartas |  | X | 2 | 180 | 25 - 35 |
| |  | - | 3 | 180 | 45 - 50 |
| |  | - | 2 | 180 | 30 - 40 |
| Strudel de manzana |  | X | 2 | 200 | 40 - 45 |
| |  | X | 3 | 200 | 45 - 50 |
| |  | - | 2 | 180 | 45 - 50 |
| Galletas |  | X | 2 | 180 | 20 - 30 |
| |  | - | 1 - 3 | 160 | 30 - 40 |
| |  | - | 2 - 4 | 180 | 25 - 35 |
| Buñuelos de crema |  | X | 2 - 4 | 190 | 25 - 35 |
| |  | X | 1 - 3 | 180 | 40 - 50 |
| |  | X | 2 - 4 | 190 | 30 - 40 |
| Tartas saladas |  | X | 2 | 200 | 50 - 55 |
| |  | X | 3 | 180 | 55 - 60 |
| |  | X | 2 | 200 | 40 - 50 |
| Lasañas |  | X | 2 | 200 | 45 - 55 |
| |  | - | 2 | 190 | 45 - 55 |
| |  | - | 2 | 190 | 45 - 55 |
| Tartas rellenas de fruta ej. Piña, durazno |  | X | 2 | 200 | 35 - 45 |
| |  | - | 2 | 180 | 45 - 50 |
| |  | - | 2 | 180 | 40 - 50 |
| Merengues |  | X | 2 | 90 | 120 - 150 |
| |  | - | 1 - 3 | 80 | 150 - 180 |
| |  | - | 2 - 4 | 100 | 120 - 150 |
| Buñuelos de viento |  | X | 2 | 200 | 15 - 25 |
| |  | X | 1 - 3 | 190 | 25 - 30 |
| |  | X | 2 - 4 | 200 | 20 - 30 |
| Súflés |  | X | 2 | 190 | 30 - 40 |
| |  | - | 2 | 180 | 55 - 65 |
| |  | X | 2 | 190 | 40 - 50 |

TABLA DE COCCIÓN PARA LA FUNCIÓN DE PARRILLA

| ALIMENTO | Función | Precalenta- miento (5 minutos) | Nivel (desde la base) | Nivel de dorado | Tiempo de cocción (minutos) |
|--------------------------|---|--------------------------------------|-----------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| Filetes de lomo |  | X | 4 | 5 | 35 - 45 |
| Chuletas |  | X | 4 | 5 | 30 - 40 |
| Salchichas |  | X | 4 | 5 | 30 - 40 |
| Chuletas de cerdo |  | X | 4 | 5 | 25 - 35 |
| Pescado |  | X | 4 | 5 | 30 - 40 |
| Muslos de pollo |  | X | 4 | 5 | 35 - 40 |
| Brochetas |  | X | 4 | 5 | 30 - 35 |
| Costillas |  | X | 4 | 5 | 20 - 35 |
| Medio pollo |  | X | 3 | 5 | 45 - 50 |
| Medio pollo |  | - | 3 | 5 | 45 - 55 |
| Un pollo entero |  | - | 3 | 5 | 60 - 70 |
| Asado (cerdo, vacuno) |  | - | 3 | 5 | 75 - 90 |
| Pato |  | - | 2 | 5 | 80 - 90 |
| Pierna de cordero |  | - | 3 | 5 | 90 - 120 |
| Rosbif |  | - | 3 | 5 | 90 - 120 |
| Papas asadas |  | - | 3 | 5 | 40 - 50 |
| Rodajas de pez espada |  | - | 3 | 5 | 35 - 45 |